Siméo

NOTICE D'UTILISATION

ROBOT CUISEUR DÉLIMIX
QC355

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Le bol ne peut être confié au lave-vaisselle.

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.

. Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Dérouler le cordon dans sa totalité afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex. : torchons de cuisine…)
- L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.
- De la vapeur va s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.
- L'appareil n'est pas sous pression, vous pourrez donc à loisir ouvrir le couvercle lors de la cuisson.
- Le bol devient chaud lorsque vous utilisez l'appareil, toujours transporter ce dernier par sa poignée pour éviter tout risque de brûlures.
- Ne jamais placer d'ingrédients emballés dans le bol. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage (aluminium, film alimentaire…) susceptible de les protéger.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables tels papier, carton, film plastique…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons…)
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support souple (nappe, toile cirée…)
- Ne pas placer l'appareil au contact direct d'une surface fragile (table en verre, en bois…)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où l'appareil est utilisé.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit débranché si vous ne l'utilisez pas.
- Toujours s'assurer que le bol est bien sec avant de le placer dans Délimix.
- Ne jamais remplir le bol au-delà du niveau max.
- Veillez à ne pas ôter le bouchon doseur lors de l'utilisation des vitesses 4 et supérieures. Si vous devez ajouter des ingrédients, coupez l'appareil et ouvrez le couvercle.
- Attention ! Il existe un danger de brûlures par projections d'aliments chauds si vous utilisez le bouton Pulse pour mixer longuement des aliments chauds. Veillez à toujours utiliser la fonction Pulse par très brèves impulsions pour mixer des liquides chauds. Quand c'est possible, il sera préférable de laisser des aliments chauds tiédir quelques minutes avant de les traiter avec la fonction Pulse.
- Ne jamais utiliser le fouet si vous souhaitez programmer une vitesse supérieure à 4, ou si vous souhaitez utiliser la fonction Pulse.

- Nous déconseillons formellement l'emploi de tout autre ustensile que la spatule fournie pour mélanger dans le bol.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

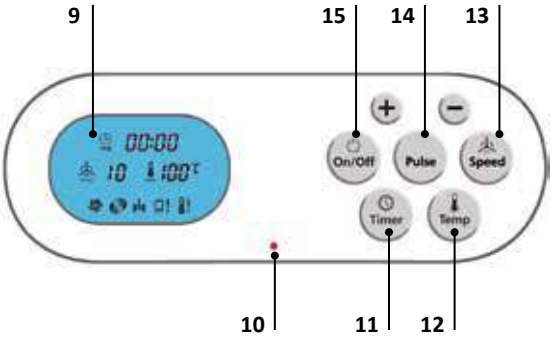
- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne jamais obstruer les ouïes d'aération et veiller à périodiquement les débarrasser des résidus éventuels qui auraient pu s'y introduire.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
    - Avant toute manipulation d'accessoires
    - Avant toute manipulation d'aliments
    - Avant tout nettoyage
    - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
    - En cas de non-utilisation prolongée

L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

DÉCOUVERTE DE VOTRE APPAREIL

1. Corps de l'appareil
2. Panneau de commande LCD
3. Bol inox, contenance 2 L
4. Bouton mise sous tension

5. Bouchon doseur
6. Couvercle
7. Couteau en inox
8. Bol inox, contenance 2 L



9. Écran LCD
10. Témoin lumineux
11. Réglage du temps (de 1 seconde à 60 minutes)
12. Réglage de la température (de 40 à 110 °C)
13. Réglage de la vitesse (de 1 à 10)
14. Bouton Pulse
15. Bouton Marche/Arrêt

LES ACCESSOIRES

1. Fouet
2. Plateau vapeur (2 étages)
3. Panier cuisson
4. Spatule

LES FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

Témoin lumineux

- Lorsque vous branchez Délimix, le témoin lumineux s'éclaire en rouge, indiquant ainsi que l'appareil est branché.
- Appuyez sur le bouton Marche Arrêt : le témoin lumineux sera éclairé en bleu.

Réglage du temps

- Ici, vous réglerez le temps de fonctionnement de votre appareil.
- De seconde en seconde d'abord puis par paliers de 30 secondes. La minuterie est réglable de 1 seconde à 60 minutes.
- Utilisez les boutons + et – pour régler la durée de fonctionnement voulue
- Vous pourrez à tout moment modifier le temps de cuisson en cours d'utilisation par simple action sur ces boutons.
- L'appareil ne se mettra pas en fonctionnement sans programmation de durée de fonctionnement.

Réglage de la température de cuisson

- Vous pourrez programmer la température de cuisson de 40 à 110 °C, par paliers de 10 °C.
- Utilisez les boutons + et – pour régler la température voulue.
- Vous pourrez à tout moment modifier la température de cuisson en cours d'utilisation par simple action sur ces boutons.
- Le réglage d'une température de cuisson empêche l'appareil de mixer à une vitesse supérieure à 3, ceci pour éviter tout risque de projections.
- Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction PULSE pour mixer des réparations réalisées à 60 °C ou plus.

Bouton Marche/Arrêt

- Une fois la durée, la vitesse et éventuellement la température programmées, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en fonctionnement.
- Pour stopper l'appareil, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt. Vous pourrez toutefois modifier tous vos réglages directement en agissant sur les boutons dédiés, sans avoir à stopper l'appareil.

Réglage de la vitesse

- Vous pourrez ainsi programmer la vitesse de rotation de 1 à 10.
- Utilisez les boutons + et – pour régler la vitesse voulue.
- Vous pourrez à tout moment modifier la vitesse en cours d'utilisation par simple action sur ces boutons.
- La vitesse 1 est une vitesse de brassage, elle ne hache pas les aliments, mais va doucement les mélanger.
- Les vitesses de 1 à 4 permettent si vous le souhaitez d'utiliser le fouet et/ou de programmer une température de cuisson. Le symbole « FOUET » apparaît sur l'écran lors de la programmation d'une de ces 3 vitesses, vous rappelant que l'utilisation du fouet est possible, mais bien entendue non obligatoire.
- Les vitesses 4 à 10 vous permettent d'adapter la vitesse de rotation de l'appareil à vos préparations.

Pulse

- Le bouton Pulse permet d'utiliser la pleine puissance de l'appareil aussi longtemps que vous maintenez le bouton appuyé. L'utilisation se fait de préférence par courtes impulsions de 2 à 3 secondes maximum.

Attention ! Il existe un danger de brûlures par projections d'aliments chauds si vous utilisez le bouton Pulse pour mixer longuement des aliments chauds. Veillez à toujours utiliser la fonction Pulse par très brèves impulsions pour mixer des liquides chauds. Quand c'est possible, il sera préférable de laisser des aliments chauds tiédir quelques minutes avant de les traiter avec la fonction Pulse.

MISE EN PLACE DE DÉLIMIX

Bol

- Assurez-vous que le couteau est bien mis en place. Positionnez le bol dans son logement et appuyez fortement pour bien fixer les connexions électriques.
- Si le bol est mal mis en place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Le bol dispose d'une capacité de 2 L et, est gradué tous les 50 cl. Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximal figurant sur le bol.
- Maintenez le bol en place en posant fermement votre main sur ce dernier lors de l'utilisation des vitesses moyennes (4 à 6) et rapides (7 à 10) ou lors de l'utilisation de la fonction Pulse.

Couvercle

- Placez le couvercle en diagonale sur le bol et tournez ensuite ce dernier dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à bien enclencher ce dernier.
- Un déclic se fait entendre lorsque le couvercle sera verrouillé.
- Dans le cas où le couvercle ne serait pas ou mal verrouillé, l'appareil ne se mettra pas en fonctionnement.

Couteau

- Le couteau s'enlève très facilement pour un nettoyage facile.
- Renversez le bol en tenant le couteau d'une main par sa partie supérieure, veillez à ne pas vous couper. Abaissez le loquet pour dégager le couteau, celui-ci est immédiatement libéré.

- Après avoir nettoyé et séché le couteau, remettez ce dernier en place en suivant le processus inverse.
- Placez le couteau dans son logement, en veillant à faire coïncider les ergots situés sur la base du couteau avec les découpes pratiquées au fond du bol, puis remontez le loquet de manière à verrouiller la mise en place du couteau.

Le bouchon doseur

Il a plusieurs utilités :

- En l'ôtant en cours d'utilisation vous pourrez ajouter des ingrédients en cours de préparation sans ouvrir le couvercle, ce qui aurait pour effet d'arrêter l'appareil. Si vous utilisez la fonction cuisson, veillez à abaisser la vitesse sur 1 le temps d'ajouter les ingrédients, ceci afin d'éviter tout risque de projections. Restez toujours vigilant lorsque vous ajoutez des ingrédients à une préparation chaude, opérez rapidement et en conservant le visage à distance du bol.
- Il permet de mesurer des ingrédients liquides. Plein à ras bord, le gobelet contient 10 cl de liquide.
- Il aide enfin à maintenir la température de cuisson et à atteindre plus rapidement la température programmée.

Attention ! Veillez à ne pas ôter le bouchon doseur lors de l'utilisation des vitesses 4 et supérieures. Si vous devez ajouter des ingrédients, coupez l'appareil et ouvrez le couvercle.

Le panier cuisson

- Il est destiné à faire cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments, pocher les aliments fragiles qui ne pourraient être confiés au bol (ex. : Noix de St Jacques, filets de rougets…), cuisiner des accompagnements (Riz, pommes de terres, céréales…) qui accompagneront vos aliments cuisinés par ailleurs.

Plateau vapeur

- Il est l'allié des préparations légères et vous aidera à préserver vitamines,
- minéraux et oligo-éléments.
- Il est composé de 2 étages, permettant de cuisiner en même temps poisson et
- légumes, viandes et pommes de terre…
- Le panier principal (le plus profond) devra toujours être utilisé, car c'est celui qui est
- parfaitement ajusté pour être posé sur le couvercle. Le plateau intermédiaire sera
- ou non utilisé selon les besoins de votre recette et les quantités à faire cuire.
- Il est primordial que tous les éléments soient parfaitement ajustés, de manière
- à assurer une bonne répartition de la chaleur et une cuisson uniforme.
- Lors de ces cuissons, de la vapeur chaude sera émise par l'appareil, prenez
- garde à ne pas vous brûler.

Utilisation :

1. Versez 1 L d'eau dans le bol.
2. Placez le couvercle sur le bol, sans le bouchon doseur.
3. Positionnez le plateau vapeur, préalablement rempli des ingrédients à cuisiner, sur le couvercle. Veillez à ce que le plateau et le couvercle fassent bien corps.
4. Programmez le temps de cuisson souhaité, une température de 100 à 110 °C et une vitesse comprise en 1 et 3.
5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
6. Vous pourrez aussi faire cuire des aliments à la vapeur alors que d'autres sont en train de cuire dans le bol. Pour ce faire, ôtez le bouchon doseur et placez le plateau vapeur sur le couvercle.

Fouet

- C'est l'accessoire parfait pour réaliser des préparations crémeuses, mousseuses et onctueuses à souhait !
- Il se positionne sur le couteau et est exclusivement destiné à être utilisé combiné aux vitesses 1, 2 et 3. Ne jamais utiliser le fouet si vous souhaitez programmer une vitesse supérieure ou si vous souhaitez utiliser la fonction Pulse.

Spatule

- La spatule vous permettra de remuer les aliments durant leur préparation, résistante à la chaleur et équipée d'un disque de sécurité, elle est parfaitement adaptée à votre appareil.
- Nous déconseillons formellement d'utiliser tout autre ustensile pour mélanger dans le bol.

Affichages sur l'écran LCD

Vitesses 1 à 4, utilisées pour la cuisson.

Le couvercle est mal fermé ou absent.

Vitesses 5 à 10, utilisées pour hacher, mélanger, mixer, pulvériser…

La température sélectionnée est atteinte.

HHH Le bol est mal mis en place ou a été retiré alors que l'appareil fonctionnait.

LLL Erreur électrique, confier l'appareil à un Centre Service Agréé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Placez votre appareil sur une surface propre, plane et de dimensions suffisantes pour accueillir Délimix
- Lavez toutes les parties de Délimix à l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les bien. Accordez une importance toute particulière au séchage du bol, notamment les connexions électriques situées sous le bol.
- Remontez le couteau dans le bol, puis mettez ce dernier en place sur le corps de l'appareil.
- Veillez à bien insérer le bol, sans quoi l'appareil ne fonctionnera pas.
- Selon votre recette, programmez le temps de cuisson, la vitesse de rotation et si besoin la température en utilisant les molettes dédiées.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour débuter le processus.
- L'écran LCD affiche les réglages choisis et décompte le temps programmé.
- Lorsque le temps programmé touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre.
- Si vous avez programmé une température, un signal sonore vous indiquera quand cette dernière sera atteinte.
- Vous pourrez modifier vos réglages à tout moment en actionnant les molettes.

QUELQUES CONSEILS

- En cas de non-utilisation prolongée, il sera préférable de débrancher l'appareil
- Ne jamais dépasser la capacité maximale du bol, indiqué sur ce dernier (2L)
- Ne pas laisser tremper le couteau ni le bol, un lavage sous l'eau courante est préférable.
- Si le moteur semble peiner, augmentez la vitesse à la vitesse supérieure quelques secondes, puis revenez au réglage initial.
- La vitesse 1 est une vitesse de brassage, elle ne hache pas les aliments, mais va doucement les mélanger.
- Les vitesses 1 /2 /3 et 4 sont les seules adaptées à la cuisson, au-delà la fonction cuisson est automatiquement désactivée.
- Délimix est équipé de deux systèmes de sécurité destinés à empêcher tout fonctionnement intempestif. Si le bol et/ou le couvercle ne sont pas convenablement mis en place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- De même, si vous ouvrez le couvercle alors que l'appareil fonctionne, ce dernier s'arrête automatiquement.

ENTRETIEN

- Les opérations de nettoyage doivent être réalisées appareil débranché et totalement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus et de limiter les développements bactériens.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le bol.
- Nettoyez totalement l'appareil, ses accessoires et composantes avant la première utilisation. Veillez particulièrement à ne pas immerger le bol et le couteau et à bien les sécher.
- Les pieds ventouse destinés à assurer la stabilité de l'appareil doivent toujours être propres et secs.
- Prenez garde à ne pas vous couper lorsque vous démontez et remontez le couteau.
- Nous recommandons de nettoyer le joint du couvercle après chaque utilisation, nous déconseillons le passage au lave-vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec un linge humide et additionné de quelques gouttes de produit vaisselle.
- Vous pourrez confier le panier cuisson, le plateau vapeur et son couvercle, la spatule, le fouet et le couvercle dépourvu de son joint au lave-vaisselle, de préférence dans le panier supérieur. Il est par contre impératif de laver bol et couteau à la main.
- Après avoir nettoyé le bol, assurez-vous que les connexions électriques soient parfaitement sèches avant de l'employer à nouveau.

TEMPS DE CUISSON VAPEUR

	ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON VAPEUR
POISSONS	Filets de poisson frais	450 g	5 à 10 min
	Filets de poisson surgelés	200 g	15 à 20 min
	Poisson entier frais	600 g	25 min
	Coquillages (moules, praires…)	1 kg	15 min
	Crustacés frais (crevettes, gambas…)	500 g	7 min
VIANDES	Cailles	4 unités	15 min
	Canard (magret)	2 unités	12 min
	Escalope de volaille	500 g	20 min
	Émincé de volaille	500 g	12 min
	Cuisses de poulet	2 unités	35 min
	Tranches de gigot d'agneau	4 unités	15 min
	Grenadin de veau	4 unités	15 min
LÉGUMES	Artichauts	3 unités	40 min
	Asperges	600 g	20 min
	Asperges (pointes)	400 g	10 min
	Aubergine (entière)	1 unité	40 min
	Aubergine (en tranches)	300 g	20 min
	Betteraves (entières)	4 unités	60 min
	Brocolis en fleurettes (frais)	400 g	10 min
	Brocolis en fleurettes (surgelé)	400 g	17 min
	Carottes nouvelles	4 unités	6 min
	Carottes en rondelles moyennes (fraîches)	500 g	15 min
	Céleri branche (en tronçons)	400 g	18 min
	Céleri branche (en tronçons)	400 g	18 min
	Céleri rave (en tranches fines)	400 g	10 min
	Champignons de Paris	500 g	8 min
	Chou vert (émincé)	500 g	20 min
	Choux de Bruxelles	20 unités	18 min
	Fleurettes de chou-fleur (frais)	400 g	13 min
	Fleurettes de chou-fleur (surgelé)	400 g	19 min
	Courgettes entières (petites)	4 unités	12 min
	Courgettes (rondelles moyennes)	500 g	12 min

LÉGUMES	Endives (entières)	4 unités	25 min
	Endives (émincées)	4 unités	10 min
	Fenouil (en quartiers)	2 unités	30 min
	Fenouil (émincé)	2 unités	12 min
	Épinards (frais)	300 g	10 min
	Épinards (surgelés)	300 g	18 min
	Haricots verts (frais)	500 g	25 min
	Haricots verts (surgelés)	500 g	30 min
	Maïs doux (épis)	2 unités	30 min
	Navets (entiers)	6 unités	15 à 25 min
	Navets (en bâtonnets)	400 g	10 min
	Poireaux en rondelles (frais)	500 g	8 min
	Potiron/potimarron moyen (entier)	1 unité	50 min
	Potiron/potimarron (tranches)	300 g	15 min
	Pommes de terre (entières)	400 g	30 min
	Pommes de terre (en cubes)	400 g	10 min
	Petits pois (frais)	400 g	20 min
	Petits pois (surgelés)	400 g	25 min
	Radis noir (en rondelles)	400 g	10 min
	Salsifis (entiers)	6 unités	40 min
	Salsifis (bâtonnets)	300 g	15 min
	Tomates	4 unités	5 min
	Topinambours	300 g	20 min
FRUITS	Pommes (en quartiers)	400 g	15 min
	Bananes entières	2 unités	15 min
	Abricots (dénoyautés)	400 g	13 min
	Pêches (dénoyautées)	400 g	10 min
	Poires (en quartiers)	400 g	10 min
ŒUFS	Œufs durs	6 unités	15 min
	Œufs mollets	6 unités	10 min

Les ingrédients jouent un rôle prépondérant dans le résultat obtenu. Leur qualité et leur fraîcheur influenceront le résultat final et sont les clés de votre succès.
Les conditions de cuisson étant elles aussi liées à la nature même des aliments, les temps de cuisson sont basés sur nos essais et peuvent fluctuer quelque peu.

NOTES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	Moteur : 500 W — Cuisson : 1000 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Longueur du cordon d'alimentation	1,8 m
Vitesses	10 + Pulse
Température	de 40 à 110 °C
Capacité du bol	2 L

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.

Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.